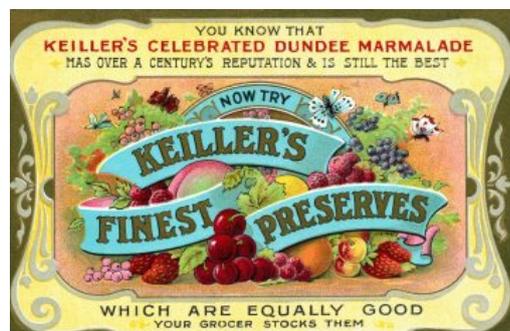


# Fruit cake – Outlander



Nel Regno Unito esistono tantissime ricette di **fruit cake**. Ci sono quelle adatte per l'ora del the, per la colazione e quelle che si mangiano in accompagnamento ai formaggi. In Scozia la torta alla frutta più famosa è la **Dundee Cake**.

Il nome, secondo alcune fonti, risale al 1800 e le viene dato da **James Keiller** di Dundee – cittadina scozzese situata sulla costa est – della famosa **Keiller's Marmalade**, una delle più antiche fabbriche di marmellate, che iniziò a produrre a vendere la torta dagli inizi nel XIX secolo.

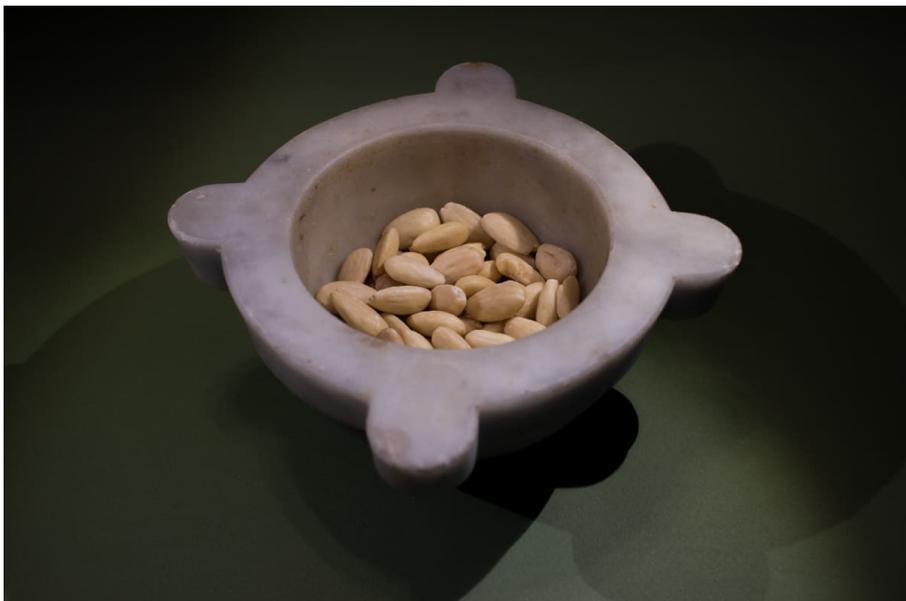




Prime notizie della *Dundee Cake* si hanno nel XVI secolo. Si racconta che sia stata inventata dai fornai per la regina **Maria Stuarda** di Scozia la quale non amava le ciliegie candite, ingrediente principale delle torte dell'epoca, che vennero sostituite con le mandorle e con altra frutta secca. È inoltre un dolce ricco e sostanzioso ripieno di uvetta, frutta secca, buccia d'arancia, mandorle e whisky scozzese che viene tradizionalmente preparato e consumato nel periodo natalizio. Durante l'ora del the è la torta preferita dalla regina **Elizabeth II**.

In *The Gathering*, quarta puntata della prima stagione di **Outlander**, a **Castle Leoch** fervono i preparativi per il *Raduno*, importante avvenimento che vede i vari *Clan* prestare giuramento al *Laird Colum MacKenzie*. Le cucine sono in fermento per la festa e tra i vari dolci fa capolino una *Dundee Cake*. Invece nella 12° puntata della prima stagione, **Claire** e **Jaime** sono a **Lallybroch** – casa natale dei Fraser – e durante la *tradizionale* festa, organizzata in occasione del pagamento dei fittavoli, tra i vari cibi offerti troviamo la nostra *Dundee Cake*.

**Ingredienti per una teglia da 22 cm di diametro**



400 gr frutta  
disidratata rinvenuta  
in whisky e acqua  
(uvetta, prugne,  
albicocche,  
canditi..)  
50 gr mandorle pelate  
100 gr farina di  
mandorle  
230 gr farina 00  
180 gr burro  
180 gr zucchero di

canna

scorza di 1 arancia grattugiata

3 cucchiaini di marmellata di arancia

3 uova

1 cucchiaio di latte e 1 cucchiaio di whisky

Mettere a macerare la frutta disidratata nel whisky e acqua per almeno 30 minuti.

Lavorare il burro con lo zucchero a pomata con lo sbattitore elettrico o a mano: dovrete trovarvi con una crema omogenea.

Aggiungere la scorza e la marmellata di arancia.



Unire le uova lavorando un paio di minuti, quindi le 2 farine, il latte e il sale.

Per ultimo la frutta scolata mescolando delicatamente.

Preparare la teglia, con la carta forno oppure imburrata e infarinata, versare l'impasto e infine decorare la superficie con le mandorle intere.

Infornare la torta, coperta con alluminio, a 180° (ventilato) per 40 minuti poi a 160° (statico) per altri 40 minuti.

Sfornare e lasciare completamente raffreddare prima di servirla.

## Consigli

- Sicuramente potete prepararla anche il giorno prima
- Utilizzate qualsiasi tipo di frutta disidratata mantenendo però le prugne